

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 1066

19 januari 2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BGA Agnello di Sardegna

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 464 van 30 december 2014 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van dit bestaand productdossier, kan tot uiterlijk 2 maart 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2014/C 466/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

WIJZIGINGSAANVRAAG

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen([2])

WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9

„AGNELLO DI SARDEGNA”

EG-nummer: IT-PGI-0205-01227-6.5.2014

BGA (X) BOB ()

1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft

☐ Naam van het product
☒ Beschrijving van het product
☐ Geografisch gebied
☐ Bewijs van de oorsprong
☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
☐ Verband
☐ Etikettering
☐ Nationale eisen
☒ Overige (behandeling)

2. Aard van de wijzigingen

☒ Wijziging van het enig document of de samenvatting
☐ Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en evenmin een samenvatting bekend zijn gemaakt
☐ Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enig document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
☐ Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)



3. Wijziging(en)

Beschrijving van het product

- Het maximale eiwitgehalte is geschrapt. Door de nieuwe formulering kan de consument „Agnello di Sardegna”-vlees kopen dat een hoger eiwitgehalte heeft dan nu het geval is.
- De in het productdossier vermelde waarde voor het etherextract is gewijzigd van „minder dan 3%” naar „minder dan 3,5%”. Aangezien de desbetreffende dieren in het wild of gedeeltelijk in het wild in een volledig natuurlijke omgeving grazen, kan dit percentage in het geslachte dier als gevolg van bepaalde klimatologische en omgevingsfactoren variëren; het is derhalve noodzakelijk om hiermee rekening te houden om te zorgen dat „Agnello di Sardegna”-vlees dat op de in het productdossier vermelde wijze is geproduceerd, niet ten onrechte van de markt wordt geweerd.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

- Het gewichtsbereik voor de categorieën „melklammeren” en „lichte lammeren” is uitgebreid. Het gewicht voor de categorie „melklammeren” is gewijzigd van „5 tot 7 kg” naar „4,5 tot 8,5 kg”. Het minimumgewicht is verlaagd op verzoek van landbouwers die schapen houden in bergachtige en/of onherbergzame gebieden, aangezien deze in de regel kleiner blijven dan schapen die op de vlakte grazen. De verhoging van het maximumgewicht is echter noodzakelijk als gevolg van de genetische verbetering van de rassen alsmede verbeterde schaaphouderijtechnieken/ landbouwpraktijken en gezondheid, waardoor het gewicht van de melklammeren iets hoger is dan vermeld in het productdossier. Als gevolg daarvan is ook het minimumgewicht voor de categorie „lichte lammeren” gewijzigd van „7 kg” naar „8,5 kg”.

Behandeling

- Om beter tegemoet te komen aan de eisen van grote supermarktketens die producten steeds vaker in hun eigen winkels willen verwerken, zijn alle geografische verwijzingen naar de bereiding en behandeling van stukken „Agnello di Sardegna”-vlees binnen de regio Sardinië verwijderd.
- Het „voorstuk”, dat na verwijdering van kop en organen wordt verkregen, is toegevoegd. Toevoeging van dit deelstuk verbetert de beschrijving van de deelstukken die na verwijdering van kop en organen kunnen worden verkregen.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen([3])

„AGNELLO DI SARDEGNA”

EG-nummer: IT-PGI-0205-01227-6.5.2014

BGA (X) BOB ()

1. Naam

„Agnello di Sardegna”

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.1. Vers vlees (en verse slachtafvallen)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Agnello di Sardegna” BGA wordt met de volgende kenmerken te koop aangeboden: wit, stevig vlees met een fijne textuur dat na de bereiding mals is en licht met vet dooraderd. Het geslachte dier heeft geen opvallende hoeveelheid spiermassa en een juiste gewichtsverhouding tussen skelet en vlees.



Een analyse van de organoleptische eigenschappen moet aantonen dat het vlees mals en sappig is, fijn van smaak is en de bijzondere, typische geur van jong en vers vlees heeft.
Bovendien moet het vlees de volgende chemisch-fysische eigenschappen bezitten:

pH	> 6
Eiwitten (in het analysemonster)	≥ 13%
Etherextract (in het analysemonster)	< 3,5%

Het vlees „Agnello di Sardegna” BGA is verkregen van op Sardinië geboren en gehouden lammeren, afkomstig van raszuivere moederdieren van het ras Sarda of van een enkelvoudige gebruikskruising met de vleesrassen Ile De France en Berrichon Du Cher, dan wel met andere geselecteerde en geschikt gebleken rassen.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

–

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

De „melklammeren” (4,5 tot 8,5 kg) worden uitsluitend met moedermelk gevoed (natuurlijke zoging), terwijl de „lichte” (8,5 tot 10 kg) en de „zware” lammeren (10 tot 13 kg) worden bijgevoederd met vers en/of gedroogd natuurlijk voeder (graan- en andere voedergewassen) en typische inheemse wilde gewassen van het eiland Sardinië.

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De beschermde geografische aanduiding „Agnello di Sardegna” mag uitsluitend worden gebruikt voor lammeren die op Sardinië zijn geboren en daar worden opgefokt en geslacht.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.

Hele geslachte lammeren, die in principe in het productiegebied worden afgezet, hoeven niet te worden verpakt: ze mogen onversneden worden verkocht, mits de geldende gezondheids- en hygiënevoorschriften in acht worden genomen en voor het transport geschikte koelwagens worden gebruikt.

„Agnello di Sardegna” BGA mag als heel geslacht dier en/of in de volgende deelstukken in de handel worden gebracht:
a) Agnello di Sardegna „da latte” (melklammeren) (4,5 tot 8,5 kg):
   1. heel geslacht dier;
   2. half geslacht dier (verkregen na een symmetrische langsnede van het karkas);
   3. voor- en achterkwartier (aan één stuk of in lappen);
   4. kop en orgaanvlees;
   5. voorstuk, verkregen na verwijdering van kop en organen;
   6. schouder, bout, carré (aan één stuk of in lappen);
   7. gemengde verpakking (een combinatie van de hiervoor beschreven deelstukken).
b) Agnello di Sardegna „leggero” (lichte lammeren) (8,5 tot 10 kg) en Agnello di Sardegna „da taglio” (zware lammeren) (10 tot 13 kg):
   1. heel geslacht dier;
   2. half geslacht dier (verkregen na een symmetrische langsnede van het karkas);
   3. voor- en achterkwartier (aan één stuk of in lappen);
   4. kop en orgaanvlees;
   5. half voorstuk, verkregen na verwijdering van kop en organen;
   6. lamszadel: de twee hele bouten inclusief het zadel (links en rechts);
   7. Engels zadel: het bovenste deel van de rug inclusief de laatste twee ribben en de buikwanden;
   8. carré (of lamsribstuk): het voorste ribstuk;
   9. achtereind: de twee helften rosbief;
   10. „casco” (voorkwartier): de schouders, de lage ribben, de hals en de bovenste ribbetjes;
   11. „farfalla” (vlinder): de twee schouders aan de nek;
   12. grote bout: de poot, het dijbeen, het ilio-sacrale gebied en de achterkant van de lenden;
   13. verkorte grote bout: de achterpoten van het ilio-sacrale gebied en de achterkant van de lenden;

Overige deelstukken:

14. zadel: de streek van het heiligbeen met of zonder de laatste lendenwervel;
15. filet: de lumbale streek;
16. bedekte carré: het bovenste rugstuk inclusief de eerste en de tweede ribben;
17. onbedekte carré: het voorstuk bestaande uit de eerste 5 rugwervels;
18. schouder: de hele schouder;
19. nek: de nekstreek;
20. hoge ribben: het onderste deel van de borststreek;
21. schouder, bout, carré (aan één stuk of in lappen);
22. gemengde verpakking (een combinatie van de hiervoor beschreven deelstukken).

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

„Agnello di Sardegna" BGA moet heel of in deelstukken te koop worden aangeboden. Op de met BGA gemerkte verpakkingen van de hele of versneden geslachte dieren of de daarop aangebrachte etiketten moeten in duidelijke en onuitwisbare lettertekens de aanduidingen voorkomen die in de ter zake doende voorschriften zijn vastgesteld.
Vacuümverpakkingen of soortgelijke wettelijk toegestane verpakkingen moeten de volgende vermeldingen bevatten:
a) „Agnello di Sardegna IGP" en het logo;
b) het soort vlees;
c) de naam van het deelstuk.
Het logo van de benaming is een gestileerd lam waarvan alleen de kop en een poot zijn afgebeeld. De omtreklijn heeft de vorm van het eiland Sardinië. De benaming „Agnello di Sardegna" wordt in hoofdletters vermeld.
De kleur van de rand om het logo en het lam is Pantone 350 (cyaan 63% – geel 90% – zwart 63%) en die van de achtergrond Pantone 5763 (cyaan 14% – geel 54% – zwart 50%).



Het is verboden enige, niet uitdrukkelijk vastgestelde kwalificatie aan de beschermde geografische aanduiding toe te voegen, daarbij inbegrepen de bijvoeglijke naamwoorden „fine" (fijn), „scelto" (uitgelezen), „selezionato" (geselecteerd), „superiore" (superieur), „genuino" (echt).
Het is toegestaan om met betrekking tot het fokken, slachten en verpakken van het product extra waarheidsgetrouwe geografische aanduidingen zoals vroegere geografische namen, namen van gemeenten, landgoederen, boerenhoeven en landbouwbedrijven te gebruiken, op voorwaarde dat deze het product niet aanprijzen en de consument niet misleiden. Dergelijke vermeldingen moeten op het etiket worden aangebracht met lettertekens waarvan de grootte een derde is van die van de lettertekens waarmee het acroniem BGA wordt afgedrukt.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied van „Agnello di Sardegna" omvat de hele autonome regio Sardinië.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

Het eiland Sardinië kent hoofdzakelijk een Middellandse Zeeklimaat, dat wordt gekenmerkt door zachte winters met vrij veel regenval en droge, warme zomers.
Vrijwel alle delen van het eiland ondervinden de invloed van de zee. Daardoor zijn de gemiddelde waarden van de door de zee gematigde temperaturen vrij stabiel: het jaargemiddelde varieert van 14 tot 18 °C. De regenval is het hevigst in november en december, bijzonder gering in de maanden juli en augustus, en toont een zeer onregelmatig verloop in de rest van het jaar. De totale jaarlijkse neerslag is niet uitzonderlijk laag (een gemiddelde van 500 tot 800 mm/jaar).
Een van de belangrijkste elementen van het klimaat van Sardinië is zonder meer de wind: met name in de winter, maar soms ook in de andere seizoenen waait er een sterke mistral, een koude noordwestenwind. Aan het einde van de herfst waait er vooral een zachte en vochtige wind uit het Atlantisch gebied en aan het begin van de lente de warme en droge zuidenwind uit Afrika.
Niet in de laatste plaats vanwege de geringe bevolkingsdichtheid en het insulaire karakter dat Sardinië

in een zekere geïsoleerde positie heeft gebracht, zijn tot op heden een groot aantal oorspronkelijke natuurlijke aspecten behouden gebleven. Een groot deel daarvan mag zeer bijzonder worden genoemd: vaak komt het landschap wild, ruw en onbewoond over en op sommige plaatsen is het van een schoonheid en charme die maar zelden in het Middellandse Zeegebied worden aangetroffen. De Sardische flora heeft dan ook een groot deel van haar oorspronkelijke plantensoorten behouden, soorten die zich in andere streken hebben aangepast of zijn uitgestorven. Het overgrote deel van het grondoppervlak van Sardinië, waar men zich van oudsher hoofdzakelijk toelegde op het weiden van kudden, is graasgebied in de vorm van wilde grassteppen en struikgewassen. De rijkste, wijdste en overdadigste vegetatie is zonder meer de mediterrane maquis met hier en daar pittoreske bospartijen op onbegroeide overhangende rotsen, die kenmerkend is voor het landschap van Sardinië tot op een hoogte van 800 m. De maquis is een wintergroene struikvegetatie met ook hoge struiken – in dat geval spreekt men van „hoge maquis” waarin de struiken in vochtigere en diepere toplagen zelfs meer dan 4 tot 5 m hoog worden – en bestaat hoofdzakelijk uit oleasters ofwel wilde olijfbomen, mastiekbomen, johannesbroodbomen, mirten, laurieren, jeneverstruiken en rotsrozen. Langs de zomerbeddingen van de bergstromen vinden we vaak dichte oleasterstruiken. Daarnaast is er ook de armere maquis met struiken van ongeveer 50 cm hoog, die doorgaans „garrigue” wordt genoemd en wordt gevormd door salie, rozemarijn, dopheide, tijm, brem, enz. Zeer interessant zijn ook de dwergpalmformaties.

5.2. Specificiteit van het product

Typisch voor „Agnello di Sardegna” BGA is vooral dat het vrij klein is. Er is een groot verschil tussen vlees voor „Agnello di Sardegna” BGA en schapenvlees van zwaardere dieren van dubbeldoelrassen, dat vaak een uitgesproken smaak heeft die niet altijd door de consument op prijs wordt gesteld. „Agnello di Sardegna” BGA onderscheidt zich van de laatstgenoemde vleessoorten door de zeer aangename smaak die ontstaat doordat de vette delen van het vlees weinig verzadigde vetzuren bevatten. Hierdoor blijven de onverzadigde ketens (die zich vormen doordat de lammeren op natuurlijke graasweiden worden gezoogd) intact en is het vlees smakelijker en beter verteerbaar.
Het vet van de geslachte dieren vormt een natuurlijke combinatie met het vlees. Ook al verdwijnt het overgrote deel van het vet tijdens het koken, het zorgt ervoor dat het vlees de juiste consistentie en vetheid behoudt en bovenal mals en sappig wordt. „Agnello di Sardegna” BGA onderscheidt zich van andere soorten lamsvlees door het malse witte vlees, de intense geur en het feit dat het zeer licht verteerbaar en mager is.
„Agnello di Sardegna” BGA is een ideaal voedingsmiddel, niet alleen wat smaak maar ook wat de voedingswaarde betreft, omdat het rijk is aan hoogwaardige eiwitten. Deze eigenschappen maken dat dit vlees bijzonder geschikt is voor degenen die een licht, maar energierijk dieet volgen.
„Agnello di Sardegna” BGA is een biologisch gezond product, dat absoluut geen chemische of biotische verontreinigende stoffen bevat. De zeer jonge dieren hebben niet te lijden onder de gevolgen van fokvoer, omgevingsstress of hormoontoediening omdat ze in de open lucht, in een zuiver natuurlijke omgeving worden gehouden.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De eigenschappen van „Agnello di Sardegna” BGA weerspiegelen onmiskenbaar het verband met het oorsprongsgebied.
De krachtige wildsmaak is het logische gevolg van het feit dat de lammeren in de vrije natuur worden gehouden en worden gevoed met moedermelk en natuurlijke voedingsmiddelen. „Agnello di Sardegna”-lammeren worden volgens de extensieve methode met een vrije uitloop gehouden, in een volledig natuurlijke en vrije omgeving die altijd is blootgesteld aan de zon, de wind en het klimaat van Sardinië.
Doordat „Agnello di Sardegna” in de open lucht worden gehouden, mogen de voedingsbronnen van deze lammeren uniek worden genoemd: de melklammeren worden uitsluitend met moedermelk gevoed en wanneer ze groter worden, volgen ze de moederschapen tijdens het grazen en wordt hun voeding uitgebreid met de natuurlijke voedingsmiddelen die het eiland zelf voorbrengt zoals gras, wilde gewassen en aromatische planten. Het Sardische schaap heeft in de loop der jaren zijn biologische en voortplantingscyclus aangepast aan zijn leefomgeving. Daarom worden de lammeren met name in het late najaar geboren, wanneer de eerste regen valt en de vegetatie begint te groeien.
Om deze redenen zijn de organoleptische eigenschappen van „Agnello di Sardegna” bijzonder waardevol. Wanneer een dier met moedermelk wordt gezoogd, komt dit niet alleen ten goede aan het gehalte aan vetten, maar ook aan de kwaliteit daarvan. De vetten die tijdens het zogen worden opgenomen, bepalen de samenstelling van het lichaamsvet tijdens de hele groeiperiode. Het feit dat de lammeren vrij buiten opgroeien is bovendien een garantie voor hun gezondheid en lichaamsbeweging, met name wanneer dat gebeurt in een natuurlijke omgeving zoals het eiland Sardinië met voldoende vrije ruimte en een ongerepte natuur die niet is aangetast door industriële en andere menselijke activiteiten. Het landschap van Sardinië heeft een belangrijk gemeenschappelijk kenmerk



dat een opmerkelijke eenvormigheid tot stand brengt: we hebben het over de vrije horizon – er is immers geen extra boomaanplant – die voortdurend de idee van het herdersleven oproept. Die indruk is niet misleidend: Sardinië is een eiland van herders en de schapenhouderij is de belangrijkste economische activiteit op het eiland. Het huisvest immers 40% van het hele Italiaanse schapenbestand. In de 16410 over het hele eiland verspreide bedrijven worden in totaal 3294 044 dieren gehouden.
Sardinië is een eiland waar van oudsher kudden door herders worden geweid. De herderscultuur gaat terug tot in de tijd vóór de nuraghen (Sardische uitkijkposten). In de nuraghen zijn er overblijfselen gevonden van de eerste werktuigen die bij de melkbewerking werden gebruikt. Ook in de Romeinse tijd werd er herhaaldelijk melding van gemaakt. Het schapenras Sarda heeft via een langdurig aanpassingsproces een eigen plaats op Sardinië verworven. Het is de vrucht van eeuwenlange praktische experimenten in de veehouderij en het feitelijke resultaat van interactie tussen de mens, het grondgebied en de schapenrassen.
Vandaag de dag zijn de aandacht en de zorg van de schapenhouders nog dezelfde als eeuwen geleden. Het behoud van oude gewoonten en methoden zorgen er dan ook voor dat de kwaliteit en de smaak van „Agnello di Sardegna” ongewijzigd en uniek zijn gebleven, net als vroeger.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006([4]))
De bevoegde instantie heeft de nationale procedure voor de indiening van bezwaarschriften ingeleid met de bekendmaking van het voorstel tot wijziging van de beschermde geografische aanduiding „Agnello di Sardegna” BGA in de Gazzetta Ufficiale van de Republiek Italië nr. 61 van 14 maart 2014.
De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd via de link: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335
of
door rechtstreeks de homepage van de website van het Ministerie van Landbouw-, Levensmiddelen- en Bosbouwbeleid (www.politicheagricole.it) te openen en te klikken op „Qualità e sicurezza” (rechtsboven op het scherm) en vervolgens op „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
([2]) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.
([3]) Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.
([4]) Zie voetnoot 3.